SAMSUNG

Istruzioni per l'uso e Guida alla cottura

FORNO A COTTURA RAPIDA

CQ138
CQ138S
CQ138T

Manuale dell'utente

Contenuti

Uso del manuale 2
Istruzioni di sicurezza importanti 2
Installazione del forno a microonde 5
Regolazione dell'orologio 6
Caratteristiche del forno 7
Accessori 8
Pannello di controllo 9
Tipologie di riscaldamento dei cibi 10
Uso della modalità Ventola 12
Uso della modalità Grill 14
Uso della modalità combinata Grill 16
Uso della modalità combinata Ventola 18
Uso della modalità Pasta lievitata / Yogurt 20
Uso della modalità Cottura automatica 22
Uso della modalità Cottura a vapore automatica (solo CQ138S / CQ138T) 26
Uso della modalità Doratura automatica (solo CQ138S / CQ138T) 28
Uso della modalità Memory (solo CQ138) 31
Impostazione del tempo di riposo 32
Uso della modalità Scongelamento 33
Funzionamento del forno a microonde 35
Uso della modalità Microonde 36
- Impostazione della modalità Microonde 36
- Guida ai livelli di potenza per il forno a microonde 37
- Guida ai materiali per il microonde 38
- Guida alla cottura a microonde 40
- Guida alla cottura a vapore 45
- Guida alla Doratura 46

Disattivazione dei segnali acustici 48
Blocco di sicurezza per bambini 48
Uso della funzione Pulizia a vapore 49
Pulizia del forno a microonde 50
Conservazione e riparazione del forno a microonde 50
Risoluzione dei problemi 51
Codici di errore 52
Specifiche tecniche 53

Uso del manuale

IT

Grazie per avere acquistato un forno a cottura rapida SAMSUNG.

Questo manuale contiene informazioni importanti per la sicurezza e la cura del vostro nuovo forno a cottura rapida.

Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente le informazioni contenute nel manuale e conservarle per una futura consultazione.

All'interno dello sportello anteriore troverete una guida di consultazione rapida che descrive le principali operazioni di cottura.

Istruzioni di sicurezza importanti

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Ganci di chiusura dello sportello (rotti o allentati)
(3) o guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.

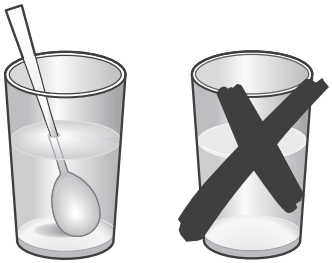
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc.;
  rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.
  Motivo Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

Istruzioni di sicurezza importanti (continua)

- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento. E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;
- Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere **SEMPRE** almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
  Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.



In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:

- ***** Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- ***** Coprire con un panno pulito e asciutto.
- ***** Non applicare creme, oli o lozioni.

- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente. Non riscaldare
  MAI il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde;
  inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose;
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.
  Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.

Istruzioni di sicurezza importanti (continua)

- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
  Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.
  Motivo La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.
- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.
  Motivo Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.
- NON accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.
- Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un telaio

IMPORTANTE

- I bambini non devono MAI utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per pulire lo sportello del forno **NON** utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. (Se presente.)

ATTENZIONE:
Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:
Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:
I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:
I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE:
quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

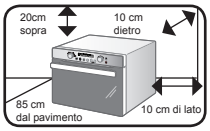
ATTENZIONE:
Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con getti di vapore o pulitori ad alta pressione.

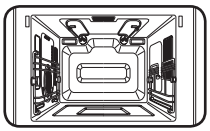
Installazione del forno a microonde

IT

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.



Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

Nota

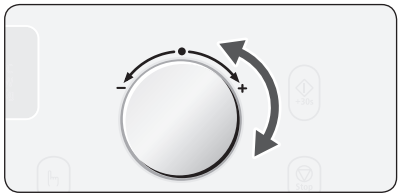
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza. Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

Regolazione dell'orologio

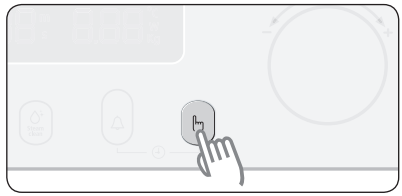
IT

Al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, il DISPLAY si accende. Dopo circa tre secondi, il simbolo dell'orologio inizierà a lampeggiare insieme alle cifre "12:00" sul DISPLAY.

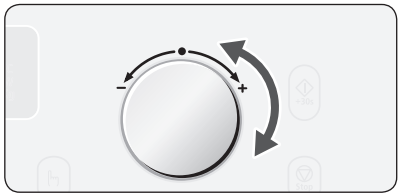
Regolazione dell'orologio



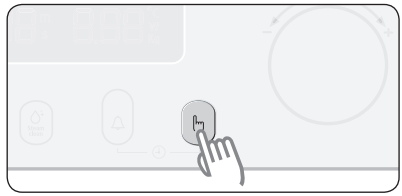
1 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare l'ora.



2 Premere tasto **Seleziona ( )**. La cifra "00" inizia a lampeggiare.

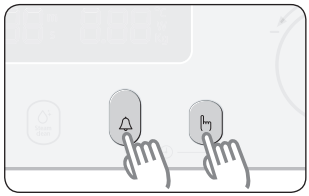


3 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare i minuti.

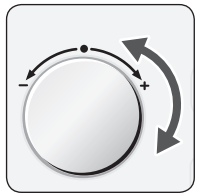


4 Premere nuovamente il tasto **Seleziona ( )**. L'orologio lampeggia brevemente per poi rimanere impostato.

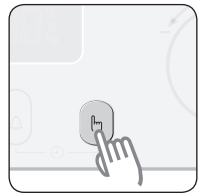
Reimpostazione dell'orologio



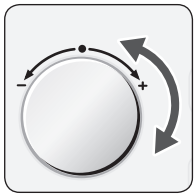
1 Premere simultaneamente i tasti **Pausa ( )** e **Seleziona ( )**.



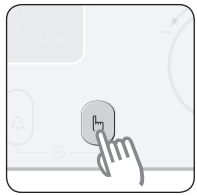
2 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare l'ora.



3 Premere il tasto **Seleziona ( )**.



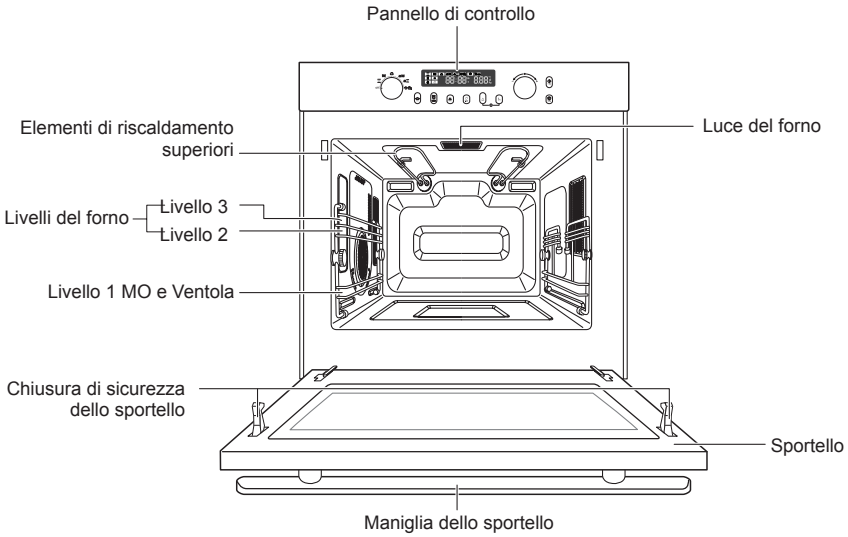
4 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare i minuti.



5 Premere nuovamente il tasto **Seleziona ( )**. L'orologio si imposta nel giro di 5 secondi.

Caratteristiche del forno

IT



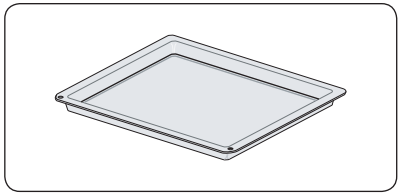
Nota

- I livelli dei vassoi sono numerati a partire dal basso.
- I livelli 2 e 3 sono normalmente utilizzati per la funzione grill.
- Il livello 1 è principalmente utilizzato er le funzioni MO e Ventola.
- Consultare la Guida alla cottura in dotazione per determinare la posizione appropriata dei piatti sui ripiani.

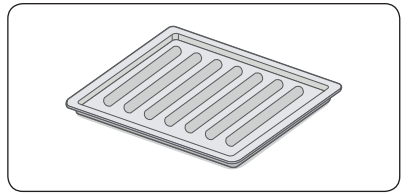
Accessori

IT

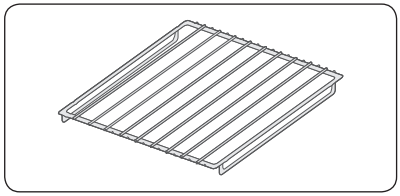
Insieme al forno a microonde sono forniti in dotazione i seguenti accessori:



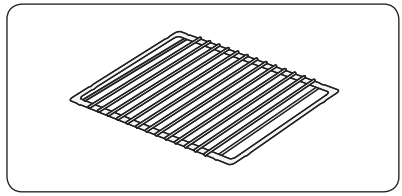
1 Vassoio in ceramica (Utile per la modalità microonde)



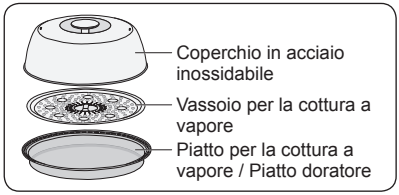
2 Teglia multiuso (NON utilizzare per la modalità microonde.)

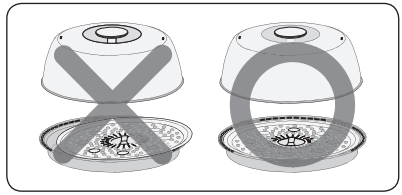


3 Inserto grill per vassoio in ceramica (Utile per le modalità Ventola e Grill)



4 Ripiano forno (solo per il modello **CQ138T**) (NON utilizzare per la modalità microonde.)





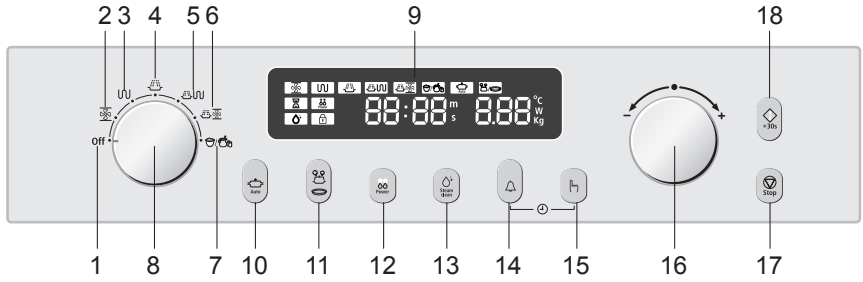
5 Recipiente per la cottura a vapore (**solo per i modelli CQ138S/CQ138T**)
(Il recipiente per la cottura a vapore può essere utilizzato per la funzione Cottura a vapore automatica e Doratura.)

- ► Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti o modelli diversi. In caso contrario, potrebbe causare un incendio o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- ► Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno. Prima di utilizzare il recipiente per la cottura a vapore, versare almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità d'acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- ► Prestare attenzione quando si toglie ilcontenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore a causa della temperatura molto elevata.
- ► Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "Cottura a vapore automatica / Doratura: da S-1 a S-5".
- ► Il piatto doratore può essere usato solo in modalità "Cottura a vapore automatica / Doratura: da C-1 a C-5".
- ► Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / piatto doratore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni.

Pannello di controllo

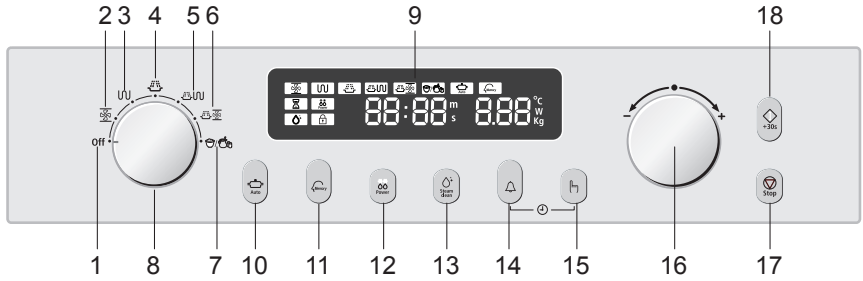
IT

Modello: CQ138S, CQ138T



1. OFF
2. MODALITA' VENTOLA
3. MODALITA' GRILL
4. MODALITA' MICROONDE
5. MODALITA' COMBINATA GRILL (microonde+grill)
6. MODALITA' COMBINATA VENTOLA (microonde+ventola)
7. MODALITA' PASTA LIEVITATA / YOGURT
8. SELETTORE DELLA MODALITA'
9. DISPLAY
10. MODALITA' RISCALDAMENTO AUTOMATICO
11. MODALITA' COTTURA A VAPORE AUTOMATICA / DORATURA
12. MODALITA' SCONGELAMENTO
13. PULIZIA A VAPORE
14. PAUSA
15. SELEZIONA
16. SELETTORE MULTI FUNZIONE
17. STOP / ANNULLA
18. AVVIO

Modello: CQ138



1. OFF
2. MODALITA' VENTOLA
3. MODALITA' GRILL
4. MODALITA' MICROONDE
5. MODALITA' COMBINATA GRILL (microonde+grill)
6. MODALITA' COMBINATA VENTOLA (microonde+ventola)
7. MODALITA' PASTA LIEVITATA / YOGURT
8. SELETTORE DELLA MODALITA'
9. DISPLAY
10. MODALITA' RISCALDAMENTO AUTOMATICO
11. MODALITA' MEMORY
12. MODALITA' SCONGELAMENTO
13. PULIZIA A VAPORE
14. PAUSA
15. SELEZIONA
16. SELETTORE MULTI FUNZIONE
17. STOP / ANNULLA
18. AVVIO

Tipologie di riscaldamento dei cibi

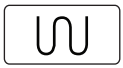
IT

MODALITA' FORNO

La seguente tabella indica le varie modalità e impostazioni di questo forno. Utilizzare le tabelle della guida alla cottura come linee guida alla cottura.

Modalità Ventola

Il cibo viene riscaldato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore, mentre la ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno. Questa modalità è adatta per la cottura di arrosti, gratin e torte.



Dual Grill

Il cibo viene riscaldato dal calore degli elementi superiori. Questa modalità è consigliata per grigliare bistecche e salsicce e cuocere toast al formaggio.

Modalità Microonde

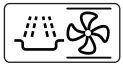
L'energia a microonde viene utilizzata per cuocere, riscaldare o scongelare i cibi.

Questa modalità consente di risparmiare tempo nella preparazione dei cibi. Permette una cottura efficiente senza modificare il colore o l'aspetto dei cibi.

Il tempo di cottura e il livello di potenza devono essere selezionati manualmente in base al tipo e al peso dei cibi.

Modalità combinata Grill

Il cibo viene riscaldato dagli elementi riscaldanti superiori e da un ciclo di energia a microonde. Questa modalità è consigliata per grigliare pollo in pezzi, pesce e spuntini surgelati.



Modalità combinata Ventola

Il cibo viene riscaldato dal doppio grill e dall'elemento riscaldante inferiore, in combinazione con un ciclo di energia a microonde, mentre la ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno. Questa modalità è adatta per arrostire rapidamente la carne e cuocere gratin e cibi pronti surgelati.

Modalità Pasta lievitata / Yogurt

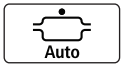
Questa modalità può essere utilizzata per la lievitazione di impasti o la preparazione di yogurt fresco. Questa funzione utilizza l'elemento riscaldante inferiore e una bassa temperatura.

Tipologie di riscaldamento dei cibi (Continua)

IT

Funzioni automatiche

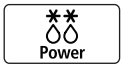
La seguente tabella contiene ulteriori programmi e modalità d'uso dell'energia a microonde.



Programmi Riscaldamento automatico e Cottura automatica

Sono disponibili 20 ricette preprogrammate. Cuocere, arrostire e cucinare i piatti preferiti sarà semplicissimo.

Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Basta selezionare il programma e il peso per avviare la cottura.



Programmi di Scongelamento

Sono disponibili 5 impostazioni di scongelamento preprogrammate. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.

Basta selezionare il programma e il peso e avviare lo scongelamento.

Programmi Cottura a vapore automatica / Doratura (CQ138S / CQ138T Only)

Sono disponibili 10 impostazioni per la Cottura a vapore automatica / Doratura. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.

Basta selezionare il programma e il peso e avviare la cottura.

Pulizia a vapore

Grazie al vapore, l'interno del forno verrà completamente inumidito, consentendo una facile pulizia delle pareti interne. Il programma di pulizia a vapore richiede solo 15 minuti.

Memoria (solo CQ138)

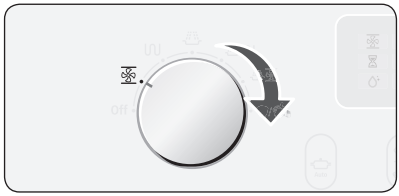
E' possibile memorizzare le ricette preferite per richiamarle in qualsiasi momento.

Sono disponibili 3 memorizzazioni. (da 1 a 3)

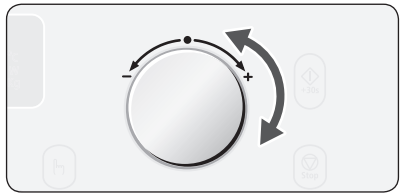
Uso della modalità Ventola

IT

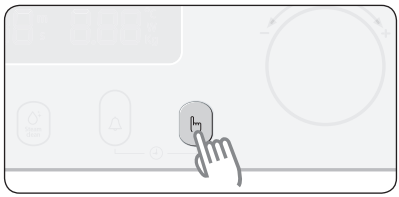
Impostazione della modalità Ventola ( )



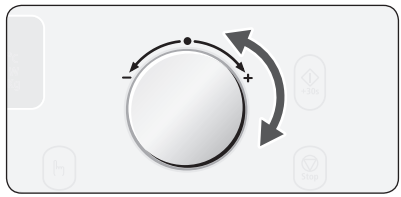
1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Ventola.



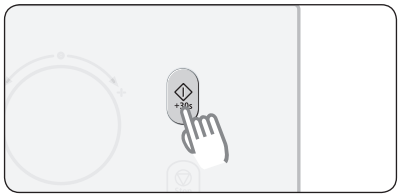
2 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** sulla temperatura desiderata.
(Preimpostata: 180 °C)



3 Premere **Seleziona ( )** per impostare la temperatura.



4 Impostare il tempo di cottura ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE.**
(Max. 10 ore)



5 Premere **AVVIO**.
► La temperatura (°C) sul display si accenderà e lampeggerà una volta raggiunto il valore impostato.

Nota

1) Durante la cottura, è possibile modificare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.
► Tempo di cottura: Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE.**
► Temperatura: Premere **Seleziona ( )** eruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE.**

2) Nelle impostazioni della modalità Ventola, il riscaldamento degli elementi superiore e inferiore vengono spenti e accesi alternativamente per regolare la temperatura.

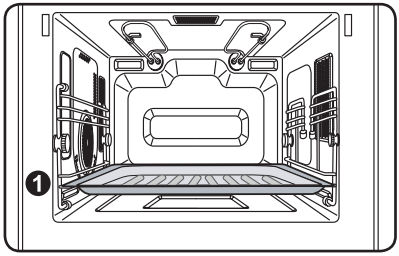
Importante

Durante l'uso in modalità Ventola, assicurarsi che i piatti in vetro per la cottura siano in grado di resistere a temperature comprese tra i 40 e i 230 °C.

Uso della modalità Ventola (continua)

Impostazione della Ventola ( )

Il cibo viene riscaldato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore, mentre la ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno.



La teglia multiuso o il vassoio in ceramica vengono normalmente posizionati al livello 1.

Guida alla cottura

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per cuocere e arrostire i cibi.

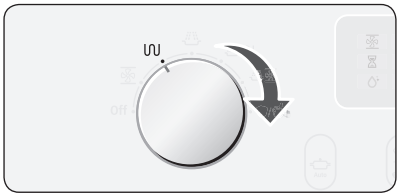
Si consiglia di preriscaldare il forno con la ventola fino a raggiungere la temperatura desiderata.

Alimenti	Livello vassoio	Modalità Ventola (°C)	Accessorio	Tempo (min)
Pizza surgelata (350 g)	1	220 °C	Teglia multiuso	14-15
Patatine surgelate (450 g)	1	200 °C	Teglia multiuso	18-20
Panini surgelati (250 g)	1	160 °C	Teglia multiuso	7-9
Pizza fatta in casa (1300 g)	1	200 °C	Teglia multiuso	20-25
Pan di spagna (500 g)	1	150 °C	Vassoio in ceramica o ripiano (solo CQ138T)	25-30
Torta marmorizzata (700 g)	1	150 °C	Vassoio in ceramica o ripiano (solo CQ138T)	50-60
Muffin (300 g)	1	170 °C	Vassoio in ceramica o ripiano (solo CQ138T)	17-19
Biscotti (200 g)	1	160 °C	Teglia multiuso	8-12

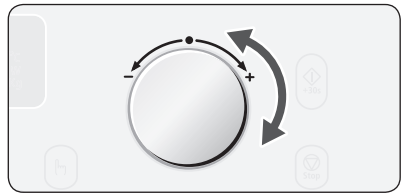
Uso della modalità Grill

Impostazione Grill ( )

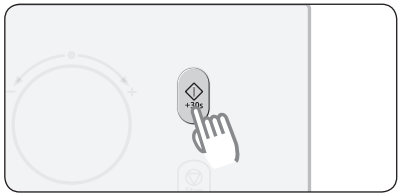
Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti rapidamente senza utilizzare il microonde.



1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Grill.



2 Imposta il tempo di cottura ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**. (Il tempo di cottura massimo è 90 minuti.)



3 Premere **AVVIO**.

Importante

1) Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.

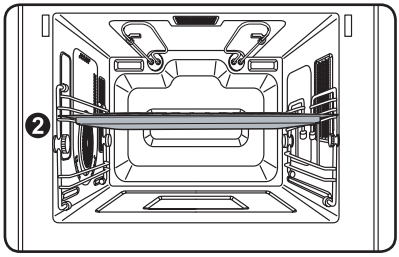
2) Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

Uso della modalità Grill (continua)

IT

Impostazione Grill ( )

Il cibo viene riscaldato dal calore degli elementi superiori. (posizione orizzontale)



Per la grigliatura, il vassoio in ceramica con inserto grill viene normalmente posizionato al livello ❷ o ❸.

Guida alla cottura

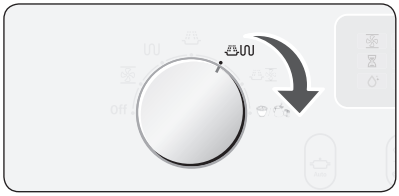
Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Grill per 2-3 minuti.

Alimenti	Livello vassoio	Modalità	Accessorio	Tempo (min)
Toast (4 fette)	3	Grill	Vassoio in ceramica con inserto grill	1° lato: 2-3 2° lato: 2-3
Toast al formaggio (4 pezzi)	3	Grill	Teglia multiuso	7-8
Bistecche (500 g)	2	Grill	Vassoio in ceramica con inserto grill	1° lato: 9-11 2° lato: 5-7
Costolette di agnello (400 g)	2	Grill	Vassoio in ceramica con inserto grill	1° lato: 8-10 2° lato: 6-8
Verdure crude (250 g)	3	Grill	Teglia multiuso	12-15

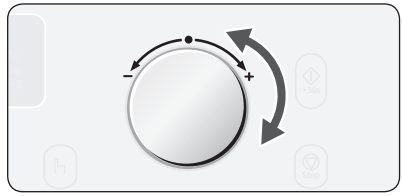
Uso della modalità combinata Grill

Impostazione modalità combinata Grill ( )

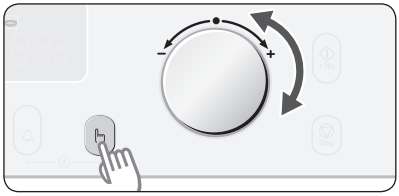
Per cuocere rapidamente e rosolare al stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.



1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Grill Combi.

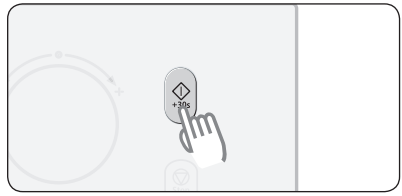


2 Impostare il tempo di cottura ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**. (Il tempo di cottura massimo è 90 minuti.)



3 Per modificare il livello di potenza; premere **Seleziona ( ),** quindi selezionare il livello appropriato ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.

- ► preimpostato: 600 W
- ► 600, 450, 300, 180, 100 W



4 Premere **Avvio .**

Risultato

- ◆ Al termine, verrà emesso un segnale acustico e la spia di "fine cottura" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Nota

E' possibile modificare il tempo di cottura e il livello di potenza durante la cottura.

- ► Tempo di cottura: Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE.**
- ► Livello di potenza: Premere **Seleziona ( )** , quindi ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.

Importante

1) Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

2) Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.

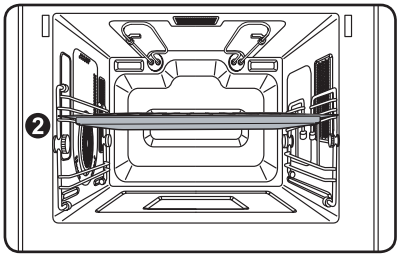
3) Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

Uso della modalità combinata Grill (continua)

IT

Impostazione modalità combinata Grill ( )

Il cibo viene riscaldato dagli elementi riscaldanti superiori e dall'energia a microonde.



Il vassoio in ceramica (con inserto grilll) viene normalmente collocato al livello 2 o 3.

Guida alla cottura

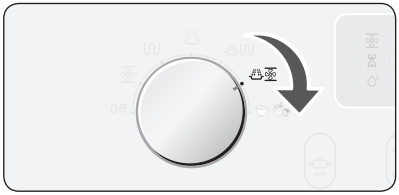
Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura con una combinazione di grill e microonde.
Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Grill per 2-3 minuti.
Dopo la cottura, lasciare riposare per alcuni minuti; vedere la tabella.

Alimenti	Livello vassoio	Modalità combinata Grill	Accessorio	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Bruschette surgelate (300 g, 9 pezzi)	2	300 W + Grill	Vassoio in ceramica con inserto grill	7-8	-
Mezzi pomodori al formaggio (400 g, 8 pezzi)	2	300 W + Grill	Vassoio in ceramica	5-6	1
Pezzi di pollo (500 g)	2	300 W + Grill	Vassoio in ceramica con inserto grill	1° lato: 11-13 2° lato: 7-9	2
Pesce arrosto (500 g)	2	300 W + Grill	Vassoio in ceramica con inserto grill	1° lato: 6-9 2° lato: 5-7	2
Mele al forno (300 g, 2 pezzi)	2	300 W + Grill	Vassoio in ceramica	6-7	1

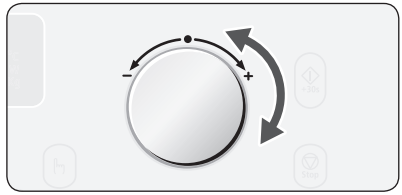
Uso della modalità combinata Ventola

IT

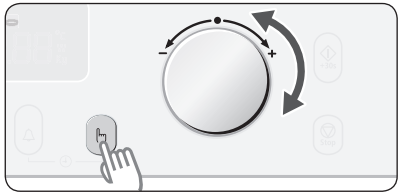
Impostazione combinata Ventola ( )



1 Ruotare **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla modalità combinata Ventola.

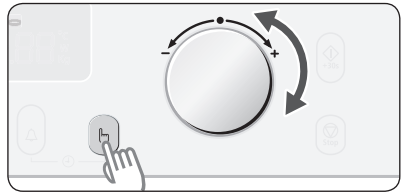


2 Impostare il tempo di cottura ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**. (Il tempo di cottura massimo è 90 minuti.)



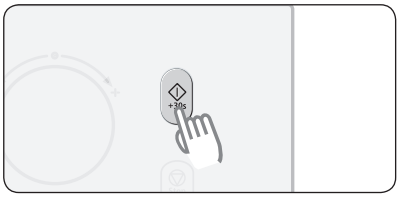
3 Per modificare il livello di potenza; premere **Seleziona ( )** quindi selezionare il livello appropriato ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.

► preimpostato: 600 W
► 600, 450, 300, 180, 100 W



4 Per modificare la temperatura; premere **Seleziona ( )** quindi selezionare il livello appropriato di temperatura ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**. (40 ~ 210 °C)

► preimpostato: 180 °C
► 40 ~ 210 °C



5 Premere **Avvio.**

Risultato
◆ Al termine, verrà emesso un segnale acustico e la spia di "fine cottura" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Nota

Durante la cottura dei cibi è possibile modificare sia il tempo sia la temperatura.

► Tempo di cottura: Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE.**
► Livello di potenza, temperatura: Premere **Seleziona ( )** quindi ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE.**

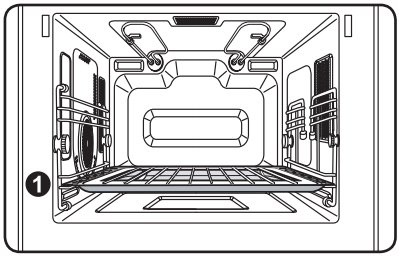
Importante

1) Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
2) Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
3) Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

Uso della modalità combinata Ventola (continua)

Impostazione della modalità combinata Ventola ( )

Il cibo viene riscaldato dal doppio grill e dall'elemento riscaldante inferiore, in combinazione con un ciclo di energia a microonde, mentre la ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno.



Il vassoio in ceramica (con inserto grill) viene normalmente collocato al livello ❶ o ❷.

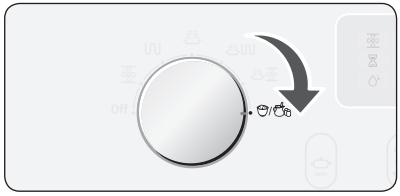
Guida alla cottura

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per cuocere e arrostire i cibi con una combinazione di ventola e microonde. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Ventola.
Dopo la cottura, lasciare riposare per alcuni minuti; consultare la tabella per ulteriori consigli.

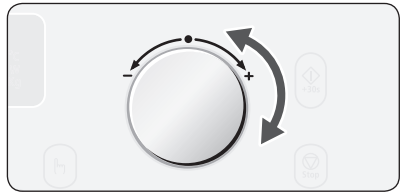
Alimenti	Livello vassoio	Microonde + Ventola (P/ °C)	Accessorio	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Lasagne surgelate (400 g)	2	450 W/200 °C	Vassoio in ceramica	15-17	3
Patate al forno (500 g, 2-3 pezzi)	2	600 W/200 °C	Vassoio in ceramica con inserto grill	1° lato: 5-7 2° lato: 4-6	5
Pollo intero (1200 g)	1	450 W/190 °C	Vassoio in ceramica con inserto grill	1° lato: 15-16 2° lato: 14-15	5
Roast Beef (1000 g)	1	450W/160 °C	Vassoio in ceramica con inserto grill	1° lato: 20-22 2° lato: 10-12	10 (avvolto in foglio)
Torta surgelata (500 g)	1	180 W/160 °C	Vassoio in ceramica con inserto grill	11-13	5

Uso della modalità Pasta lievitata / Yogurt

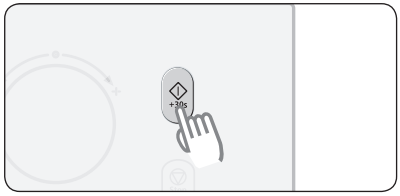
Impostazione della modalità Pasta lievitata / Yogurt ( )



1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Pasta lievitata / Yogurt.



2 Impostare il tempo di cottura ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**. (Il tempo massimo è 10 ore.)



3 Premere **AVVIO**.

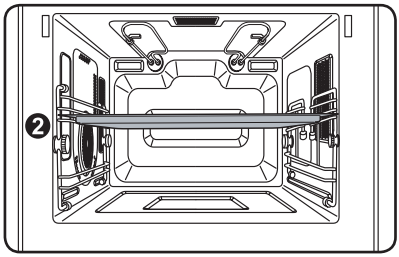
Risultato
- Al termine, il forno emetterà un segnale acustico e la spia di "fine cottura" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso della modalità Pasta lievitata / Yogurt (continua)

IT

Impostazione della modalità Pasta lievitata / Yogurt ( )

Questa funzione può essere utilizzata per la lievitazione di impasti o la preparazione di yogurt fresco.



Il vassoio in ceramica viene normalmente collocato al livello 2.

Guida alla cottura

Guida per la modalità Pasta lievitata / Yogurt

Utilizzare i tempi indicati in questa tabella come linee guida per la lievitazione di impasti o la preparazione di yogurt. Collocare l'impasto in un recipiente resistente al calore e coprire con pellicola per forno a microonde. Versare 1 litro di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente) in un recipiente in pyrex o in 6-7 tazze di ceramica. Aggiungere nel recipiente 100 g di yogurt fresco oppure distribuirlo uniformemente nelle tazze (si consiglia l'uso di fermenti in polvere con batteri lattici disidratati per la prima preparazione).

Mescolare bene e coprire con pellicola per forno a microonde. Questa funzione utilizza l'elemento riscaldante inferiore e una bassa temperatura.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Tempo (ore)
Pasta per pizza	2	Vassoio in ceramica	0:25-0:30
Pasta lievitata per dolci	2	Vassoio in ceramica	0:35-0:40
Fermenti	2	Vassoio in ceramica	0:45-0:50
Yogurt	2	Vassoio in ceramica	6:00-10:00

Ricette a base di pasta lievitata

Torta Unire 500 g di farina bianca, 1 busta di lievito in polvere (7 g), 50 g di zucchero e una presa di sale. Aggiungere 250 ml di latte caldo (per scaldare il latte freddo, impostare 30-40 sec. con potenza 900W) e mescolare bene. Aggiungere 100 g di burro a temperatura ambiente (per sciogliere il burro, impostare 30-40 sec. con potenza 900W), 1 uovo fresco (a temperatura ambiente) e mescolare il tutto nel robot da cucina per circa 5 minuti.

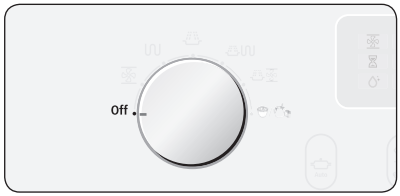
Pizza Unire 300 g di farina bianca, 1 busta di lievito (7 g), 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di sale. Aggiungere 200 ml d'acqua tiepida, 1 cucchiaio di olio di oliva e mescolare il tutto nel robot da cucina per 5 minuti.

Uso della modalità Cottura automatica

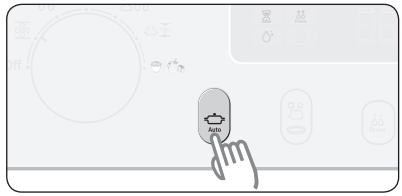
IT

Le venti funzioni della modalità Cottura automatica consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

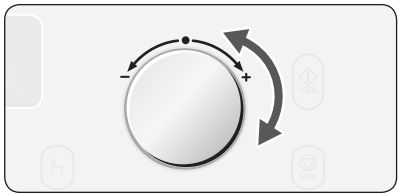
E' possibile regolare la modalità Cottura automatica ruotando il selettore MULTI FUNZIONE. (A-1 ~ A-20)



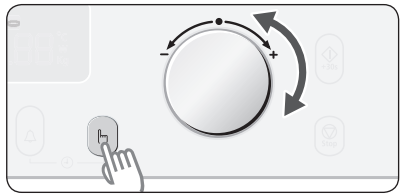
1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Off.



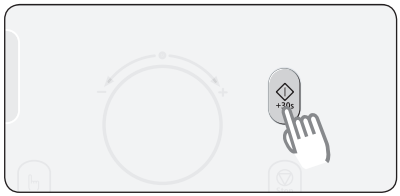
2 Premere il tasto **Cottura automatica**.



3 Selezionare il tipo di cibo da cuocere ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.
(A-1 ~ A-20)



4 Se si desidera modificare le dimensioni della portata; premere **Seleziona ( )** quindi selezionare la dimensione della portata ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.



5 Premere il tasto **AVVIO**.

Risultato
- ◆ La Cottura automatica si avvia. Al termine, verrà emesso un segnale acustico e la spia di "fine cottura" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso della modalità Cottura automatica (continua)

IT

La tabella seguente presenta 20 programmi automatici di Riscaldamento e Cottura.
La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. I programmi 1, 2, 3, 4, 5, 11, 12, 13 e 20 funzionano solo con energia a microonde. Il programma 14 usa la funzione Grill. I programmi 15 e 16 utilizzano una combinazione di grill e microonde. I programmi 6, 8, 10 e 17 utilizzano una combinazione di energia a microonde e ventola. I programmi 7, 9, 18 e 19 utilizzano solo la modalità ventola.
Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min)	Consigli
A-1	Bevande Caffè, latte, tè, acqua (a temperatura ambiente) 	0,25 (1 scodella) 0,5 (2 scodelle)	1-2	Versare il liquido in una scodella in ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare una scodella al centro, oppure 2 una di fianco all'altra sul **vassoio in ceramica, livello 1**. Lasciarle nel forno a microonde. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
A-2	Piatti preconfezionati/ Piatti pronti (congelati) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Posizionare il piatto sul **vassoio in ceramica, livello 1**. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
A-3	Zuppa/salsa (congelata) 	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versare in una fondina o una scodella in ceramica e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa sul **vassoio in ceramica, livello 1**. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
A-4	Stufato (congelato) 	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versare in una fondina o una scodella in ceramica e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa sul **vassoio in ceramica, livello 1**. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
A-5	Piatti pronti surgelati (-18 °C) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Forare la pellicola del piatto pronto surgelato. Collocare il cibo al centro del **vassoio in ceramica, livello 1**. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
A-6	Patate al forno 	0,2-0,4 (1-2 pezzi) 0,8-1,0 (3-4 pezzi)	3-5	Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Ungere il pollo con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Disporre le patate, ognuna di ca 200 g, una a fianco all'altra sul **vassoio in ceramica con inserto grill, livello 1**. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvio per continuare la cottura.

Uso della modalità Cottura automatica (continua)

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min)	Consigli
A-7	Pizza surgelata (-18 °C) ***	0,3-0,35 0,4-0,45	-	Collocare una pizza sulla **teglia multiuso, livello 1**.
A-8	Lasagne surgelate (-18 °C) ***	0,4-0,45	3-4	Collocare le lasagne surgelate in un recipiente in pyrex o un piatto in ceramica. Posizionare il piatto sul vassoio in ceramica, livello 2.
A-9	Panini surgelati (-18 °C) ***	0,1-0,5	3-5	Collocare i panini surgelati uno accanto all'altro sulla teglia multiuso. Posizionare la teglia al livello 1.
A-10	Torta surgelata (-18 °C) ***	0,4-0,6 1,0-1,2	5-25	Collocare una torta surgelata al centro, oppure disporre le fette di torta surgelata una accanto all'altra sul vassoio in ceramica con inserto grill, livello 1. Grazie alla convezione, la torta verrà riscaldata fino a diventare croccante. Questo programma è adatto per torte (rotonde) e fette di torta, torte di frutta con granella, torte alla frutta o ai semi di papavero. Non è adatto per torte con farcitura alla crema e ricoperte al cioccolato.
A-11	Verdure crude	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml d'acqua (3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro del vassoio in ceramica, livello 1. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
A-12	Patate pelate	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro del vassoio in ceramica, livello 1. Cuocere incoperchiato.
A-13	Riso bianco	0,25 0,35	5-10	Pesare il riso parboiled e aggiungere una quantità d'acqua fredda pari al doppio del suo peso. Ad esempio: se si cuoce 0,25 kg di riso, aggiungere ½ litro d'acqua fredda. Utilizzare un recipiente in pyrex con coperchio. Collocare il recipiente al centro del vassoio in ceramica, livello 1. Cuocere incoperchiato.
A-14	Bistecche	0,3-0,6 0,6-0,8	-	Collocare le bistecche una di fianco all'altra al centro del vassoio in ceramica con inserto grill, livello 2. Girare non appena il forno emette il segnale acustico. Premere Avvio per continuare la cottura. La prima impostazione è applicabile a bistecche sottili, mentre la seconda alle bistecche più spesse.

Uso della modalità Cottura automatica (continua)

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min)	Consigli
A-15	Sottocoscia/pezzi di pollo	0,4-0,5 1,0-1,2	2	Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Put skin-side down on **grill insert with ceramic tray, shelf level 2**. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvio per continuare la cottura.
A-16	Pesce arrosto	0,5-0,6 0,7-0,8	3	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, in senso orizzontale sul **vassoio in ceramica con inserto grill, livello 2**. Girarli quando il forno emette un segnale acustico. Premere Avvio per continuare la cottura.
A-17	Pollo arrosto	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5	Ungere il pollo congelato con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso, e le cosce rivolte verso sinistra, al centro del **vassoio in ceramica con inserto grill, livello 1**. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvio per continuare la cottura.
A-18	Torta marmorizzata	0,7-0,8	5	Preriscaldare il forno a 150 °C in modalità ventola. Versare l'impasto nell'apposita teglia metallica rettangolare. Collocare la teglia verticalmente, nel senso della lunghezza in direzione dello sportello, sul **vassoio in ceramica o sul ripiano (solo CQ138T), livello 1**. Questo programma è adatto per cuocere torte marmorizzate, al limone o alle nocciole.
A-19	Muffin	0,3 0,4	5	Preriscaldare il forno a 170 °C in modalità ventola. Versare l'impasto per muffin nell'apposito stampo in metallo da 6 dolci. Collocare lo stampo al centro del **vassoio in ceramica o del ripiano (solo CQ138T), livello 1**. un impasto del peso di 0,3 kg è adatto per formare muffin di 45 g l'uno; 0,4 kg è adatto per muffin più grandi di 65 g l'uno.
A-20	Popcorn	0,1-0,15	-	Utilizzare popcorn speciali adatti alla cottura con forno a microonde. Seguire le istruzioni del produttore e collocare il sacchetto dei popcorn al centro del **vassoio in ceramica, livello 1**. Durante questo programma, i chicchi di granturco esplodono e il sacchetto aumenta di volume. Fare attenzione quando si estrae e si apre il sacchetto caldo.

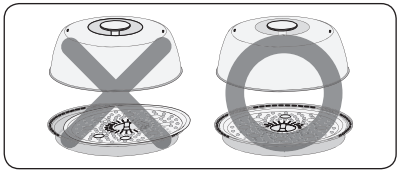
Uso della modalità Cottura a vapore automatica (solo CQ138S / CQ138T)

IT

La seguente procedura spiega come cuocere gli alimenti.

Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti di diverso modello. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Prima di utilizzare il recipiente per la cottura a vapore, versarvi almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità d'acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Prestare molta attenzione quando si estrae il recipiente per la cottura a vapore al termine della cottura. Esiste il rischio di ustioni.
- Quando si utilizza il recipiente per la cottura a vapore, il coperchio e il vassoio devono combaciare perfettamente. Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il vassoio del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

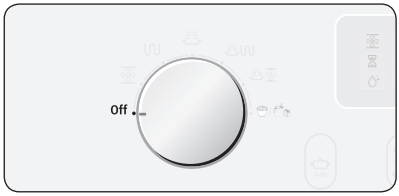


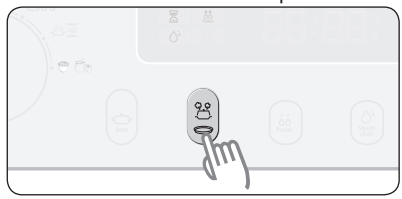
1 Versare circa 500 ml d'acqua nel piatto per la cottura a vapore.

2 Collocare il vassoio per la cottura a vapore sul piatto e posizionare il cibo sul vassoio.

3 Coprire con l'apposito coperchio e aprire lo sportello.

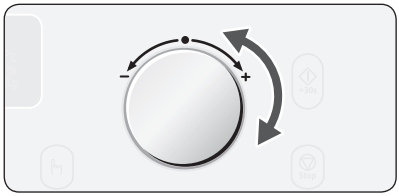
4 Collocare il recipiente per la cottura a vapore al centro del vassoio in ceramica. Chiudere lo sportello.

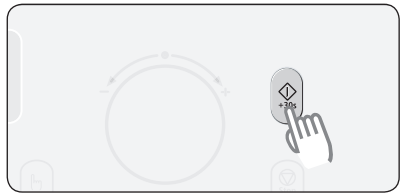




5 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Off.

6 Premere il tasto **Cottura a vapore automatica / Doratura**.





7 Selezionare il tipo di alimento ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**. (S-1 ~ S-5)

8 Premere il tasto **AVVIO**.

Risultato ◆ La Cottura a vapore si avvia. Al termine, verrà emesso un segnale acustico e la spia di "fine cottura" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso della modalità Cottura a vapore automatica

(soloCQ138S / CQ138T) (continua)

IT

La tabella seguente illustra i vari programmi di cottura a vapore automatica, con quantità , tempo di cottura e consigli vari. Questi programmi possono essere utilizzati solo in combinazione con l'accessorio per la cottura a vapore.

Riguardo ai programmi per la cottura a vapore (S1-S5), il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Questi programmi sono adatti ad alimenti di medie dimensioni o in pezzi. Quando si cuociono al vapore fette spesse o alimenti di grandi dimensioni, mantenere il recipiente coperto e lasciare riposare 2-5 minuti dopo la cottura. Quando si cuociono alimenti a fette molto sottili oppure verdure morbide, si consiglia di arrestare il programma di cottura automatica 2-3 minuti prima del tempo preimpostato premendo il tasto di arresto. Questi programmi utilizzano solo l'energia del forno a microonde.

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Preparazione degli accessori	Consigli
S-1	Verdura a fette	0,2-0,5	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura, tagliarla a fette o in pezzi di uguali dimensioni. Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sul **vassoio in ceramica, livello 1**. Questo programma è adatto per verdure di medie dimensioni, come fiori di broccoli e cavolfiori e carote a fette.
S-2	Verdure intere	0,2-0,8	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura. Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sul **vassoio in ceramica, livello 1**. Questo programma è adatto per verdure intere come pannocchie di granturco, carciofi, cavolfiori, patate piccole e cavolo tagliato in quattro.
S-3	Filetti di pesce	0,1-0,6	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di pesce. Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere i filetti di pesce collocati uno accanto all'altro. Aggiungere sale, spezie e 1-2 cucchiai di succo di limone. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sul **vassoio in ceramica, livello 1**. Questo programma è adatto per filetti di pesce come scorfano, merluzzo carbonaro e merluzzo.
S-4	Uova sode	0,1-0,5	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore. Forare 3-8 uova fresche da 55 g l'una (medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio. Cover with stainless steel lid and set Pro Steamer on **ceramic tray, shelf level 1**. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-5 minuti.
S-5	Petto di pollo	0,1-0,6	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. E' possibile aggiungere odori e spezie all'acqua. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere i petti di pollo collocati in cerchio e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sul **vassoio in ceramica, livello 1**.

Uso della modalità Doratura automatica (solo CQ138S / CQ138T)

IT

In genere, quando si cuociono i cibi in un forno a microonde, o usando la modalità microonde nei forni a grill/convezione, i prodotti di pasticceria diventano molli. L'uso del piatto doratore Samsung aiuta a mantenere i cibi friabili

Il piatto doratore può essere utilizzato anche per la preparazione di pancetta, uova, salsicce, ecc.

Prima di utilizzare il piatto doratore, è necessario preriscaldarlo selezionando la modalità combinata per 1 – 3 minuti:

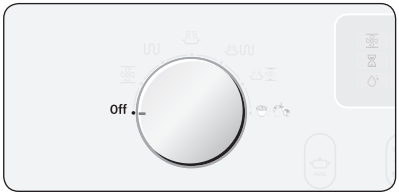
- ***Combinazione di ventola (210 °C) e microonde (600W) o***
- ***Combinazione di grill e microonde (livello di potenza di 600 W)***
- ***Vedere alle pagine 16 e 18 rispettivamente.***

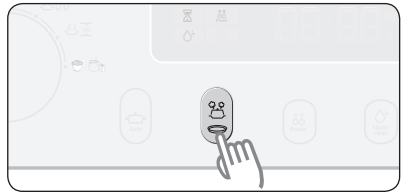
1 Preriscaldare il piatto doratore, come spiegato in precedenza.
► Utilizzare sempre guanti da forno, dato che il piatto doratore diventerà molto caldo.

2 Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

3 Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
► Non collocare recipienti non resistenti al calore sul piatto doratore (ad esempio scodelle in plastica)..

4 Collocare il piatto doratore sul vassoio in ceramica nel formo per cottura rapida.
► Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza il vassoio in ceramica.





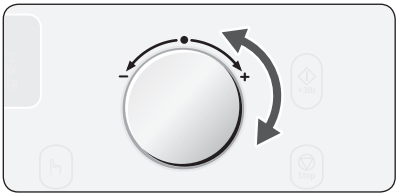
5 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Off.

6 Premere il tasto **Cottura a vapore automatica / Doratura**.

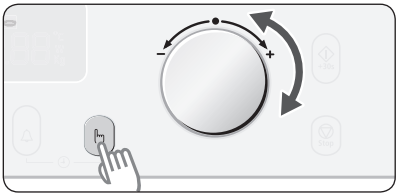
Uso della modalità Doratura automatica (solo CQ138S / CQ138T)

(continua)

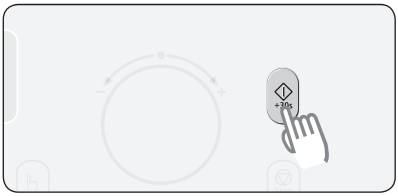
IT



7 Selezionare il tipo di alimento ruotando il SELETTORE MULTI FUNZIONE. (C-1 ~ C-5)



8 Se si desidera modificare le dimensioni della portata; premere **Seleziona ( )** quindi selezionare la dimensione della portata ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.

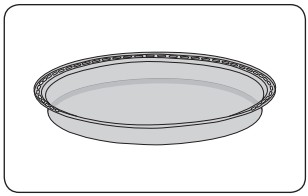


9 Premere il tasto **AVVIO**.

Risultato

- La Doratura si avvia. Al termine, verrà emesso un segnale acustico e la spia di “fine cottura” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Pulizia del piatto doratore



Il modo migliore per pulire il piatto doratore è lavarlo in acqua calda e detersivo sciacquandolo con acqua pulita. Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

Poiché il piatto doratore presenta uno strato di Teflon, l’uso inappropriato potrebbe danneggiarlo.

- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto. Rimuovere gli alimenti dal piatto prima di tagliarli.
- Girare gli alimenti preferibilmente con una spatola in plastica o in legno.

Uso della modalità Doratura automatica *(solo CQ138S / CQ138T)*

(continua)

IT

La tabella seguente illustra i vari programmi di Doratura automatica, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano una combinazione di microonde e grill, oppure microonde e convezione

Prima di utilizzare i programmi di Doratura (C1-C5), preriscaldare il piatto doratore in modalità 600W+Grill o 600W+210 °C per 1-3 minuti sul vassoio in ceramica, livello 2. Questi programmi prevedono l'uso combinato di microonde e grill o di microonde e convezione.

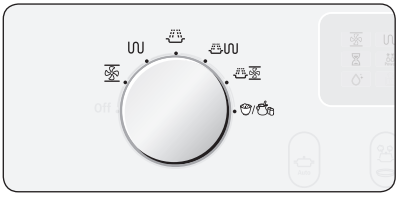
Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Preparazione degli accessori	Consigli
C-1	Pizza surgelata (-18 °C)	0,2 0,3 0,4	Piatto doratore/ 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto doratore posizionandolo sul fondo del forno e impostando la modalità combinata grill 600W + Grill per 3 min. Disporre la pizza surgelata sul piatto doratore sul **vassoio in ceramica, livello 2**.
C-2	Mini involtini primavera surgelati (-18 °C)	0,15 (6 pezzi) 0,25 (10 pezzi)	Piatto doratore/ preriscaldamento a 600 W + 210 °C per 1 min.	Preriscaldare il piatto doratore collocandolo sul fondo del forno e impostando la modalità ventola combinata 600W + 210 °C per 1 min. Disporre gli involtini primavera sul piatto doratore sul **vassoio in ceramica, livello 2**.
C-3	Baguette surgelate (-18 °C)	0,15 (1 pezzo) 0,25 (2 pezzi)	Piatto doratore/ preriscaldamento a 600 W + 210 °C per 1 min.	Preriscaldare il piatto doratore collocandolo sul fondo del forno e impostando la modalità ventola combinata 600W + 210 °C per 1 min. In caso di una sola baguette, posizionarla in modo decentrato sul piatto doratore; se le baguette sono due, posizionarle una di fianco all'altra sul piatto doratore sul **vassoio in ceramica, livello 2**. Questo programma è adatto per baguette farcite (per es. con verdure, prosciutto o formaggio).
C-4	Bocconcini di pollo surgelati (-18 °C)	0,15 0,25	Piatto doratore/ preriscaldamento 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto doratore posizionandolo sul fondo del forno e impostando la modalità combinata grill 600W + Grill per 3 min. Ungere il piatto doratore con un cucchiaio d'olio. Distribuire i bocconcini di pollo uniformemente sul piatto doratore sul **vassoio in ceramica, livello 2**. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
C-5	Pizzette surgelate (-18 °C)	0,15 (4-5 pezzi) 0,3 (8-9 pezzi)	Piatto doratore/ preriscaldamento 600 W + Grill per 1 min.	Preriscaldare il piatto doratore posizionandolo sul fondo del forno e impostando la modalità combinata grill 600W + Grill per 1 min. Collocare le pizzette in cerchio sul piatto doratore sul **vassoio in ceramica, livello 2**.

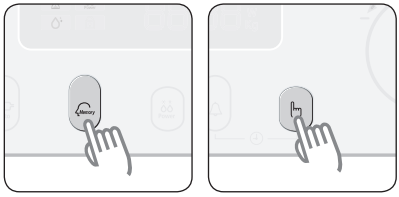
Uso della modalità Memory (solo CQ138)

IT

E' possibile memorizzare le ricette preferite per un pratico uso successivo.
Per memorizzare le ricette:



1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** fino alla modalità desiderata e immettere le informazioni richieste prima di premere **AVVIO**. (Non premere **AVVIO** fino al termine della procedura.)
(Per l'immissione, consultare le pagine relative a ogni specifica funzione.)

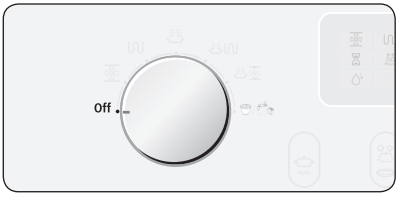


2 Dopo aver immesso tutte le informazioni necessarie, premere il tasto **Memory** per selezionare un numero di memorizzazione (1~3), quindi premere **Seleziona ( )**.

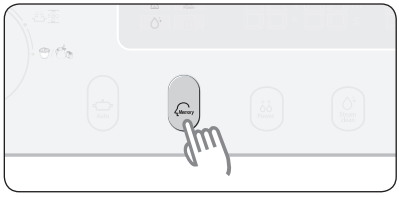
Risultato
- 1) Le informazioni verranno memorizzate e a conferma del salvataggio il forno emetterà un segnale acustico della durata di 1 secondo.
2) Al termine, si tornerà alla modalità selezionata.

Nota
- ► E' possibile memorizzare fino a tre ricette, aggiungendole o modificandole in qualsiasi momento.
- ► Se uno dei numeri di memorizzazione lampeggia, ciò indica che nessuna ricetta è memorizzata con quel numero. Al contrario, un indicatore fisso indica che sotto quel numero è stata memorizzata una ricetta.
- ► Scollegando il cavo di alimentazione, le informazioni immesse verranno eliminate.

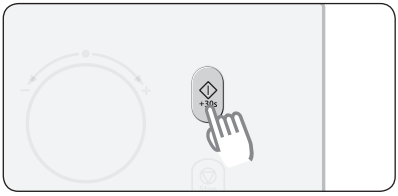
Per eseguire una ricetta memorizzata:



1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Off.



2 Premere **Memory** per selezionare un numero di memorizzazione (1~3).

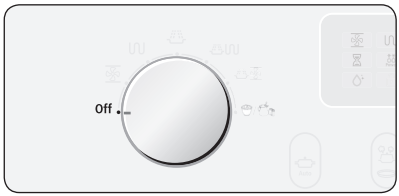


3 Premere il tasto **AVVIO**.

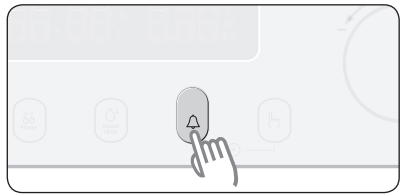
Impostazione del tempo di riposo

IT

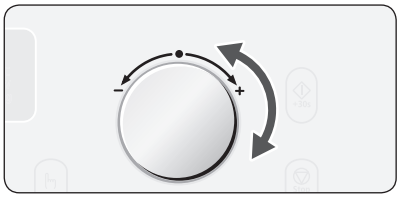
La funzione Pausa può essere usata per impostare automaticamente il tempo di riposo (senza cottura a microonde).



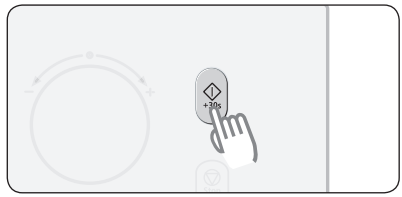
1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Off.



2 Premere il tasto **Pausa**.



3 Impostare il tempo di riposo ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.



4 Premere il tasto **AVVIO**.

Risultato

- Inizia il tempo di riposo. Al termine:
  1) Il forno emette quattro segnali acustici.
  2) L'ora corrente viene nuovamente visualizzata sul display.

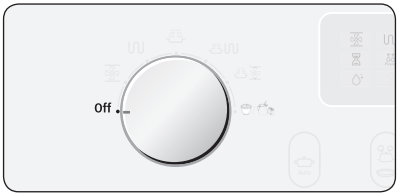
Uso della modalità Scongelamento

IT

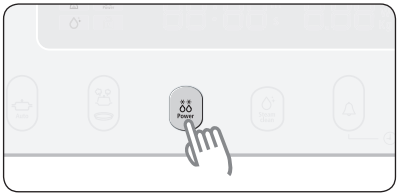
Impostazione della modalità Scongelamento

Selezionare una delle cinque impostazioni a microonde preprogrammate per lo scongelamento. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Selezionare semplicemente il programma e il peso per iniziare lo scongelamento.

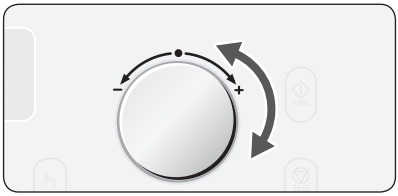
Aprire lo sportello. Collocare il cibo surgelato al centro del vassoio in ceramica. Posizionare il vassoio al livello 1 e chiudere lo sportello.



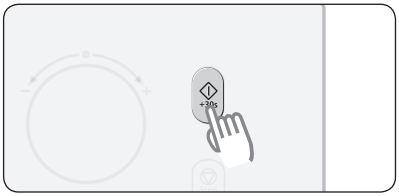
1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Off.



2 Selezionare il tipo di cibo che si sta cucinando premendo il tasto per lo scongelamento **Power Defrost**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3 Selezionare il tempo di cottura ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.



4 Premere **AVVIO** per iniziare la cottura.

Risultato
- ◆ inizia il processo di scongelamento.
- ◆ A metà scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare il cibo.

Importante

- Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.
- E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzione microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Scongelamento" alle pagine 43-44.

IT

Guida alle impostazioni per lo Scongelamento

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare carne, pollame e pesce sul vassoio in ceramica.

N.	Alimenti surgelati	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min)	Consigli
1	Carne	0,2-1,5	20-90	Proteggere sempre i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne non appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per vitello, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2	Pollame	0,2-1,5	20-90	Proteggere sempre le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollo non appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzione.
3	Pesce	0,2-1,5	20-80	Proteggere sempre la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce non appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
4	Pane/dolci	0,1-0,7	10-60	.Collocare il pane orizzontalmente, nel senso della lunghezza in direzione dello sportello, su un foglio di carta da cucina sul vassoio in ceramica. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce sul vassoio in ceramica e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Arrange bread rolls side by side. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.
5	Frutta	0,1-0,6	5-20	Disporre la frutta in modo uniforme sul vassoio in ceramica. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta.

Importante

La modalità Scongelamento utilizza l'energia a microonde per riscaldare i cibi.
E' quindi necessario seguire attentamente le linee guida e le precauzioni per la cottura a microonde.

Funzionamento del forno a microonde

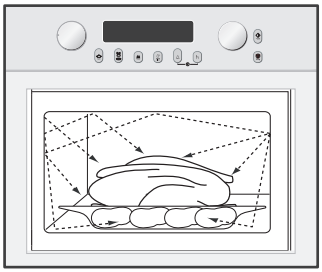
IT

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- ***Scongelare***
- ***Cucinare***

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono rilasciate uniformemente attraverso il sistema di distribuzione. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua a mano a mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del recipiente utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto d'acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

Importante

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno.

I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire

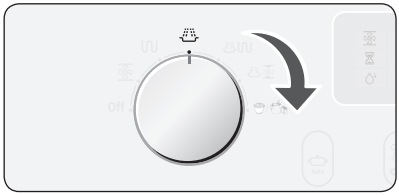
- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

Uso della modalità Microonde

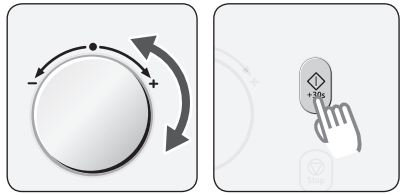
IT

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri. Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

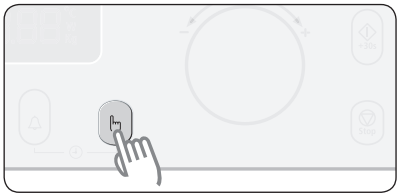
Impostazione della modalità Microonde



1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** nella posizione microonde. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono visualizzati sul DISPLAY.



2 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato. Se non è necessario modificare il livello di potenza, premere **AVVIO** per iniziare la cottura.



3 Per modificare il livello di potenza, premere **Seleziona (**)quindi ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** sul livello desiderato. Consultare la Guida alla cottura (pagg. da 45 a 53) per i consigli sui tempi di cottura e i livelli di potenza appropriati.

4 Premere **AVVIO** per iniziare la cottura.

Risultato

- Inizia la cottura del cibo al cui termine:
- Il forno emetterà un segnale acustico e la spia di "fine cottura" lampeggerà quattro volte. Successivamente, il forno emesso un segnale acustico ogni minuto.

Nota

E' possibile modificare il tempo di cottura e il livello di potenza durante la cottura.

- ► Tempo di cottura: Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE.**
- ► Livello di potenza: Premere **Seleziona ( ) ** quindi ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE.**

Avvio rapido:

- Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (800W), è sufficiente premere il tasto **Avvio**. A ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente. (Il SELETTORE DELLA MODALITA' deve essere impostato su Microonde)

Guida ai livelli di potenza per il forno a microonde

LIVELLO DI POTENZA	PERCENTUALE (%)	POTENZA (W)	NOTA
ALTO	100	800	Per riscaldare liquidi.
ALTO BASSO	83	700	Per riscaldare e cucinare alimenti.
MEDIO ALTO	67	600	Per riscaldare e cucinare alimenti.
MEDIO	50	450	Per cucinare piatti di carne e riscaldare alimenti delicati.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Per scongelare e cucinare.
BASSO	11	100	Per scongelare alimenti delicati.

IT

Guida ai materiali per il microonde

I materiali utilizzati nel microonde devono consentire alle microonde di attraversarli e penetrare nei cibi. Il metalli quale acciaio inossidabile, alluminio e rame riflettono le microonde. Non utilizzare quindi alcun oggetto contente tali metalli. L'uso di materiale marcato microwave-safe è sempre sicuro. Per ulteriori informazioni sui materiali più appropriati per l'uso, consultare la guida che segue e utilizzare sempre vassoi in ceramica inseriti al livello 1 in caso di cottura a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓ ✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti monouso in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni per fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo. Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Materiali in vetro fine	✓	
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

Uso della modalità Microonde (continua)

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓ ✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta oleata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare schizzi.

Nota

"Arcing" (archi elletrici) è un termine riferito alla tecnologia a microonde e indica la formazione di scintille all'interno del forno.

✓: Consigliata

✓ ✗: Usare con attenzione

✗ : Non sicura

IT

Guida alla cottura a microonde

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti, attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.

Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

Stoviglie per cottura a microonde:

Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Utilizzare sempre vassoi in ceramica inseriti al livello 1 in caso di cottura a microonde. Collocare piatti e cibi sul vassoio in ceramica.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Per esempio, per fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo Facile e veloce al termine della guida).

Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo

Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

GUIDA ALLA COTTURA DI VERDURE SURGELATE

Utilizzare un recipiente in pyrex con coperchio e collocarlo sul vassoio in ceramica al livello 1.

Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato. Vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.

Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Spinaci	150	600	5-7	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300	600	7-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300	600	7½-9½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/granturco)	300	600	7-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7½-9½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

GUIDA ALLA COTTURA DELLE VERDURE

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato. Vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura.

Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Nota: Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (800 W). Utilizzare il vassoio in ceramica e collocarlo sul ripiano al livello 1.

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250	5-6	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250	4-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 500	4-5 7-8	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250	3-4	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250	3-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250	3-4	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 250	1-2 2-3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250	4-5	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250	4-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 500	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250	5-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

IT

GUIDA ALLA COTTURA DI RISO E PASTA

Riso Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Put on ceramic tray, shelf 1.Cook covered. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo. Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 375	800	17-18 19-20	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda
Riso integrale (parboiled)	250 375	800	22-23 24-25	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (Bianco e selvaggio)	250	800	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (Riso + grani)	250	800	19-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	800	11-13	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale. Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C. Utilizzare il vassoio in ceramica e collocarlo sul ripiano al livello 1 per riscaldare il cibo.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto, poiché potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 800 W mentre altri richiedono una potenza di 700 W, 600 W, 450 W o persino 300 W. Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne. Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

Alimenti per bambini

Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

Latte per neonati

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.

Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura inclusa tra -18 e – 20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W. Utilizzare il vassoio in ceramica e collocarlo sul ripiano al livello 1.

Uso della modalità Microonde (continua)

Alimento	Porzione	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Collocare gli alimenti sul piatto in ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	12-14	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	28-32		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro del piatto in ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400 g	11-13		
Frutta				
Bacche	300 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure affiancati su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast / Sandwich	250 g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	7-9		

Guida alla cottura a vapore

Versare **500 ml di acqua fredda** nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio per la cottura a vapore sul piatto, aggiungere il cibo e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Posizionare il recipiente per la cottura a vapore sul vassoio in ceramica, livello 1.
Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Per cuocere a vapore fette sottili o piccole quantità di cibo, ridurre il tempo di cottura. Per cuocere quantità maggiori di cibo o fette particolarmente grandi, aumentare il tempo di cottura. Quando si effettua la cottura a vapore, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Acqua fredda (ml)	Alimentazione	Tempo (min.)	Istruzioni
Broccoli, tagliati a fette	400 g	500	800 W	15-20	Lavare e mondare i broccoli. Tagliarli a fette di uguali dimensioni. Disporre i fiori di broccoli uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Carote	400 g	500	800 W	18-22	Pulire e mondare le carote e tagliarle a fettine. Disporre le fette sul vassoio per la cottura a vapore.
Cavolfiore, intero	600 g	500	800 W	25-30	Pulire il cavolfiore e disporlo sul vassoio per la cottura a vapore.
Pannocchie di granoturco	400 g (2 pezzi)	500	800 W	28-33	Sciacquare e pulire le pannocchie di granoturco. Collocare le pannocchie una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.
Zucchine	400 g	500	800 W	13-18	Pulire le zucchine e tagliarle a fette. Disporle uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Verdure miste surgelate	400 g	500	800 W	21-26	Disporre uniformemente le verdure miste surgelate (-18 °C), ad esempio broccoli, cavolfiori, carote a fette, sul vassoio per la cottura a vapore.
Patate (piccole)	500 g	500	800 W	28-33	Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Disporre uniformemente le patate intere sul vassoio per la cottura a vapore.
Mele	800 g (4 mele)	500	800 W	18-23	Pulire le mele e togliere il torsolo. Collocarle una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.
Uova	4-6 uova	500	800 W	17-22	Forare 4-6 uova fresche (di medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio per la cottura a vapore. Al termine della cottura a vapore lasciare riposare incoperchiato per 2-5 minuti.
Gamberoni	250 g (5-6 pezzi)	500	800 W	13-18	Spruzzare i gamberoni con due cucchiai di succo di limone. Disporli uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Filetti di pesce (merluzzo, scorfano)	500 g (2-3 pezzi)	500	800 W	15-20	Spruzzare i filetti di pesce con 1-2 cucchiai di succo di limone, quindi aggiungere erbe e spezie (ad es. rosmarino). Disporre i filetti uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Filetti di petto di pollo	400 g (2 filetti)	500	800 W	25-30	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Collocare i filetti di petto di pollo uno accanto all'altro sul vassoio per la cottura a vapore.

Guida alla Doratura

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore posizionandolo sul fondo del forno e impostando la modalità combinata Grill 600W + Grill, per 1-3 minuti. Seguire i tempi e le istruzioni riportati nella tabella.

Alimento	Quantità	Tempo di preriscalda-mento (min)	Modalità di cottura	Tempo di cottura (min)	Consigli
Pancetta	4-6 fette (80 g)	1-2	600 W + Grill	3½-4½	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Posizionare il piatto doratore sul vassoio in ceramica, livello 2.
Pomodori grigliati	400 g	1-2	300 W + Grill	6-7	.Preriscaldare il piatto doratore. Disporre i pomodori ciliegina in cerchio sul piatto doratore e collocarlo sul vassoio in ceramica, livello 2.
Omelette	300 g	2-3	450 W + Grill	4-5	Sbattere 3 uova, aggiungere 2 cucchiai di latte, erbe e spezie. Tagliare un pomodoro a cubetti. Preriscaldare il piatto doratore, disporre i cubetti di pomodoro sul piatto, aggiungere le uova sbattute e ricoprire con 50 g di formaggio grattugiato. Posizionare il piatto sul vassoio in ceramica, livello 2.
Pizza surgelata	300-400 g	2-3	450 W + Grill	8-10	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre la pizza surgelata sul piatto doratore. Posizionare il piatto doratore sul vassoio in ceramica, livello 2.
Mini involtini primavera surgelati	250 g	1-2	300 W + 210 °C	8-10	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire gli involtini primavera sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul vassoio in ceramica, livello 2. Girare dopo 4-5 minuti.
Baguette surgelate	250 g	1-2	300 W + 200 °C	10-11	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le baguette surgelate una accanto all'altra sul piatto doratore. Posizionare il piatto sul vassoio in ceramica, livello 2.
Bocconcini di pollo surgelati	250 g	2-3	600 W + Grill	6-7	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto doratore con un cucchiaio d'olio e disporvi i bocconcini di pollo. Posizionare il piatto doratore sul vassoio in ceramica, livello 2. Girare dopo 3-4 minuti.
Pizzette surgelate	9 x 30 g (270 g)	1-2	300 W + Grill	6-7	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre pizzette o salatini sul piatto doratore. Posizionare il piatto doratore sul vassoio in ceramica, livello 2.

FACILE E VELOCE

FONDERE IL BURRO

Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO

Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO

Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA

Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Scaldare per un minuto a 300W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocerla in un recipiente in Pyrex senza coperchio da 3½ a 4½ minuti a 800 W fino a quando diventa completamente trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA

Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente di vetro in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-13 minuti a 800 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in un vasetto di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO

Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 800 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

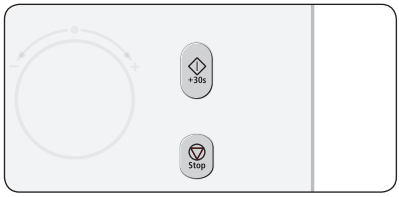
TOSTARE MANDORLE AFFETTATE

Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Mescolare più volte durante la cottura. Cuocere per 3½-4½ minuti a 600 W.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

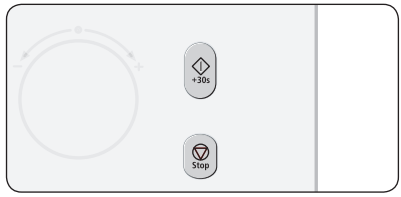
IT

Disattivazione dei segnali acustici

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1 Per disattivare il segnale acustico, premere contemporaneamente **STOP / ANNULLA (** ⏻ **)** e **AVVIO (** ⏻ **)**.



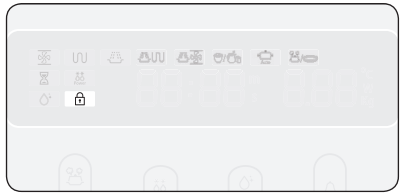
2 Per riattivare il segnale acustico, premere nuovamente i tasti **STOP / ANNULLA (** ⏻ **)** e **AVVIO (** ⏻ **)**.

Blocco di sicurezza per bambini

Il blocco di sicurezza per bambini permette di bloccare il pannello di controllo per prevenire un uso non responsabile del forno.

Per bloccare il forno

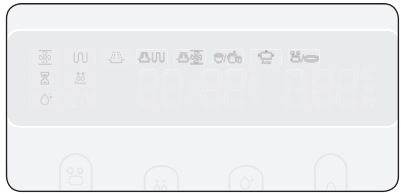
1 Premere contemporaneamente **SELEZIONA** e **STOP/ANNULLA** e attendere 3 secondi.



2 Sul display compare il simbolo del lucchetto a indicare che le funzioni del forno sono bloccate.

Per sbloccare il forno

1 Premere contemporaneamente **SELEZIONA** e **STOP/ANNULLA** e attendere 3 secondi.



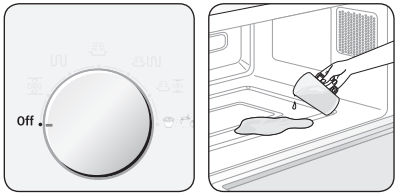
2 Il simbolo del llucchetto scompare dal display a indicare la riattivazione delle funzioni.

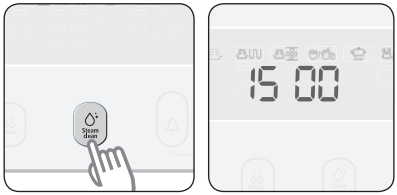
Uso della funzione Pulizia a vapore

IT

La funzione di Pulizia a vapore permette l'igienizzazione del forno in soli 15 minuti.

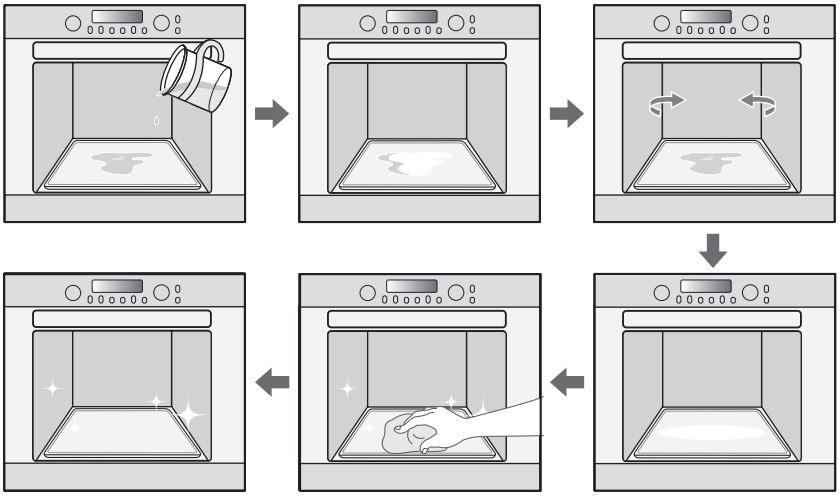
La funzione PULIZIA A VAPORE dura tre minuti e mezzo, e il tempo di standby per l'intero processo è di undici minuti e mezzo.





1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Off.
► Versare circa 100 ml di acqua sul fondo del forno vuoto.

2 Premere **PULIZIA A VAPORE** Il forno avvierà automaticamente il ciclo di pulizia a vapore.



Importante

- Usare questa funzione solo con il forno a temperatura ambiente.
- NON utilizzare acqua distillata.
- Per motivi di sicurezza, NON usare apparecchi per la pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Pulizia del forno a microonde

IT

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui di grasso o di cibo, particolarmente su superfici interne ed esterne, sportello e guarnizione dello sportello.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui liquidi sulle superifici interne con un panno insaponato. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sul fondo del forno vuoto e scaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare l'interno del forno.

Importante

- Prestare la massima attenzione a NON versare acqua nei fori di ventilazione.
- NON utilizzare MAI prodotti abrasivi o solventi chimici.
- Assicurarsi SEMPRE che la guarnizione dello sportello sia pulita e priva di residui di cibo in modo che si possa chiudere correttamente.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Le operazioni di riparazione devono essere effettuate solo da personale qualificato.

Qualora il forno necessiti di assistenza, scollegarlo dalla presa elettrica e contattare il più vicino centro assistenza autorizzato Samsung.

In caso di chiamata telefonica, si consiglia di avere a portata di mano le seguenti informazioni:

- ***Il numero del modello e il numero di serie (reperibile sul retro del forno).***
- ***Dettagli della garanzia***
- ***Descrizione chiara del problema***

In caso di conservazione temporanea del forno, collocarlo in un luogo privo di polvere e umidità in quanto tali condizioni potrebbero danneggiarlo.

Risoluzione dei problemi

IT

In caso di problemi con il forno, provare le azioni suggerite di seguito. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro assistenza.

- Il cibo non si cuoce.
  - Assicurarsi che il timer sia stato correttamente impostato e di avere premuto il tasto AVVIO.
  - Assicurarsi di avere chiuso bene lo sportello.
  - Assicurarsi che non si sia bruciato un fusibile o un interruttore.
- Il cibo è cotto troppo o troppo poco
  - Assicurasri di avere impostato il tempo di cottura appropriato per il cibo inserito.
  - Assicurarsi di avere impostato il livello di potenza suggerito per il cibo inserito.
- Scintille e crepitii allâ€™interno del forno (archi elettrici)
  - Assicurarsi di utilizzare solo materiale idoneo alla cottura nel forno privo dei metalli sconsigliati.
  - Assicurarsri di non avere dimenticato forchette o altre stoviglie in metallo all'interno del forno.
  - In caso di uso di un foglio di alluminio, assicurarsi che non sia troppo vicino alle pareti del forno.
- Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
  - Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Per ridurre al minimo tale effetto, provare a spostare il forno lontano da televisori, apparecchi radio o antenne.
- Le interferenze elettroniche causano la reimpostazione del DISPLAY.
  - Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.
- Formazione di condensa allâ€™interno del forno.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale. Asciugare semplicemente dopo l'uso.
- La ventola continua a funzionare una volta spento il forno.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare dai tre ai quattro minuti dopo lo spegnimento del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale.
- Durante il normale funzionamento del forno si avvertono degli scricchiolii, particolarmente in modalità di scongelamento.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale.

Codici di errore

IT

Codice errore	Funzioni generiche
	SENSORE TEMP APERTO Se il valore del sensore della temperatura supera i 250 °C durante il funzionamento / annullamento.
	SENSORE TEMP CORTO Se il valore del sensore della temperatura è inferiore a 5 °C durante il funzionamento / annullamento.
	OLTRE 230 °C IN MODALITA' MICROONDE Se la temperatura sale oltre i 230 °C durante il funzionamento in modalità microonde (sensore ANTINCENDIO).
	INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE In caso di errore sia per aprire sia per chiudere per 1 minuto.

Specifiche tecniche

IT

" SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso. "

Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo di energia	
Potenza massima	3000 W
Microonde	1530 W
Grill	1540 W
Convezione (Forno ventilato)	2050 W
Potenza in uscita	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	520 x 385 x 481 mm
Cavità del forno	400 x 235 x 385 mm
Volume	36 litri
Peso	
netto	25 kg circa

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ch

Codice N.: DE68-03437D